



Vins de Chile

Casa Solis Pinot Noir

Casa Solís est la marque la plus emblématique de l'ambitieux projet Viña Casa Solís. Ses étiquettes reflètent l'esprit voyageur et entrepreneurial de la famille Solís et rendent hommage au paysage



chilien et à ses vignobles.

Région

Les vins de Chile continuent l'héritage de la culture du vin espagnol dans le Nouveau Monde. Le relief accidenté et singulier, avec les courants du Pacifique et les versants andins, permet d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés apportées du Vieux Monde : Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ou Chardonnay qui cohabitent avec des raisins autochtones comme la Carmenere.

CÉPAGE
Pinot Noir

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Servir entre 10 -12°C

Notes de dégustation

Couleur rouge tuile légèrement intense. Nez rappelant les fruits rouges frais. Bouche très juteuse. Un vin aux tanins souples et élégants qui lui confèrent un bel équilibre.

Accords

Se marie parfaitement avec les viandes de gibier. Il rehausse également les saveurs des champignons et des truffes.

Informations techniques

Les vendanges sont programmées de manière à obtenir le moment optimal de maturation du raisin. Après une sélection rigoureuse, le raisin est égrappé et reste pendant 24 heures à 12 °C. La fermentation se déroule à des températures modérées, autour de 22-24 °C, afin d'exprimer tout le potentiel aromatique et la couleur du raisin. Après la fermentation malolactique, le vin repose sur ses lies pendant quelques mois afin de s'arrondir et d'exprimer tout son caractère fruité.